

Kurczak cytrynowo-czosnkowy duszony na cieciorce i pomidorach

Kurczak cytrynowo-czosnkowy duszony na cieciorce i pomidorach

Odkryj orientalne smaki w tym wyjątkowym daniu! Soczyste kawałki kurczaka marynowane w jogurcie z aromatyczną przyprawą Knorr i cytryną, duszone na łożu z ciecierzycy i pomidorów. To połączenie delikatnego mięsa drobiowego z kwaśną nutą cytryny tworzy harmonijną kompozycję, która przeniesie Cię w kulinarną podróż na Bliski Wschód.

Sekret tego dania tkwi w długim marynowaniu mięsa, które nabiera intensywnego smaku i pozostaje soczyste po upieczeniu. Ciecierzycy i pomidory tworzą aromatyczną bazę, a kmin rzymski dodaje charakterystycznego, orientalnego aromatu. Chrupiąca skórka kurczaka stanowi doskonałe dopełnienie całości.

Dla kogo?

Idealne danie dla miłośników wyrazistych, egzotycznych smaków. Przypadnie do gustu osobom ceniącym sobie orientalne przyprawy i niebanalne połączenia smakowe. To propozycja dla tych, którzy lubią eksperymentować w kuchni i odkrywać nowe kulinarne horyzonty.

Na jaką okazję?

Kurczak cytrynowo-czosnkowy sprawdzi się jako wyjątkowy obiad dla rodziny lub przyjaciół. Będzie także zaskakującym kulinarnym akcentem podczas domowego przyjęcia. Jego egzotyczny charakter uczyni każdy posiłek wyjątkowym i godnym

zapamiętania.

Czy wiesz, że?

Cytryny to nie tylko idealny dodatek do potraw. Mają także znaczenie symboliczne. W Polsce kwaśny sok z tego owocu musi wypić każda osoba pasowana na Kawalera Orderu Uśmiechu – odznaczenia przyznawanego za zasługi na rzecz dzieci od 1968 roku.

Dla urozmaicenia

Jeśli preferujesz ostrzejsze smaki, dodaj do sosu świeżą papryczkę chili. Możesz również wzbogacić danie o świeże zioła, takie jak kolendra, która doskonale komponuje się z orientalnymi przyprawami.